# fasolka na żeberkach



**WIOLA333**

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

## SKŁADNIKI

**40 dag żeberek,**

**4 marchewki**

**2 pietruszki**

**liść selera**

**natka koperku**

**0,5 kg fasoli**

**2 łyżki śmietany 30%,**

**2 łyżki mąki**

**Przyprawa uniwersalna kucharek-, sól,**

**ziemniaki** 4 szt

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

żeberka umyć i zalać wodą, gotować 15 minut, wsypać młodą fasolę i drobno pokrojoną marchewkę i pietruszkę, ziele angielskie i liście laurowe- gotować na wolnym ogniu , jak fasolka będzie w miarę miękka dodać pokrojone ziemniaki i nadal gotować, jak jarzyny będą miękkie rozpuścić śmietanę mąkę i odrobinę wody i wlać do zupy, zagotować , przyprawić do smaku przyprawami,, dodać pokrojoną natkę pietruszki i koperek..